

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di The Phoenix Hotel Yogyakarta selama 6 bulan, penulis dapat menyimpulkan . bahwasannya, The Phoenix Hotel Yogyakarta merupakan hotel berklasifikasi bintang lima, dan bertaraf *international*. Selain itu selama *on the job training* di *food and beverage product department* The Phoenix Hotel Yogyakarta penulis mendapatkan tambahan ilmu mengenai *food and beverage product*.

Dan dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan penulis terlatih untuk mandiri dalam bekerja serta dapat menjadi seorang yang profesional, selain itu juga praktek kerja lapangan memberikan pengalaman yang belum pernah penulis rasakan sebelumnya.

B. Saran

1. Untuk meningkatkan kualitas menu di *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel Yogyakarta, penulis sebagai *training* ingin melihat adanya suatu perkembangan, baik secara teknis maupun secara operasional.
2. Hubungan kerjasama antar *staff* dan *training* serta kedisiplinan yang selama ini berjalan perlu dipertahankan.
3. Dan tetap menjaga komunikasi antar *staff* dan *training* untuk menghasilkan kualitas *food and beverage product* yang baik agar tidak mengecewakan tamu dan tidak menimbulkan *complaint guest*.
4. Serta lebih meningkatkan inovasi yang baru untuk perkembangan daya saing dalam penjualan *food and beverage product*.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2014. *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta. Bandung
- Bartono dan Ruffino. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: Andi Offset
- Marpaung Happy dan Bahar, Herman. 2002. *Pengetahuan Kepariwisataaan*.
Bandung: Alfabeta
- Profil The Phoenix Hotel Yogyakarta. <https://situsbudaya.id>. diakses pada 22
Desember 2017.
- Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*. SIC. Surabaya
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*.
Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta

LAMPIRAN

Nomor : 158/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 16 Agustus 2017

Kepada Yth.
Human Resources Manager
The Phoenix Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di The Phoenix Hotel selama September 2017-Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPARTMENT
1.	115109094	Nindy Widi Astuti	F&B Product
2.	115109136	Puput Handayani	Front Office
3.	115109058	Prima Sukmadianti Putri	Front Office
4.	115109073	Arsi Kharisma	Front Office
5.	115109064	Serna Herida	Front Office
6.	115109089	Ita Nurjanah	Front Office

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat
Ketua
Drs.Prihatin


Cc.File



CERTIFICATE

THE MANAGEMENT OF THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

NINDY WIDI ASTUTI

FOR THE SUCCESSFUL COMPLETION OF THE
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT - TRAINEE
AUGUST 28TH 2017 - FEBRUARY 28TH 2018

AT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA



Ni Made Widyasari
Talent & Culture Manager

Marcel Jacquat
General Manager

M
GALLERY

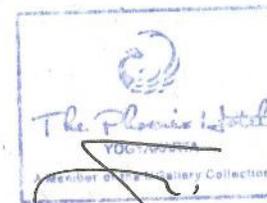


Certificate

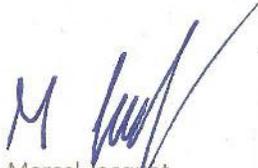
THIS IS TO CERTIFY

NINDY WIDI ASTUTI

For helping in GENERAL MANAGER Round Table
with Employee on.....November 2017.....



Ni Made Widyasari
Talent & Culture Manager


Marcel Jacquat
General Manager

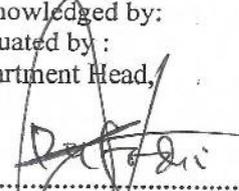
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

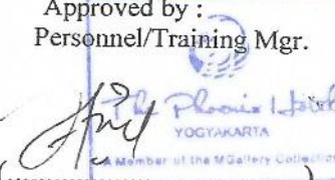
Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

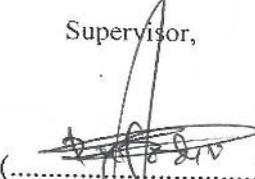
Name of trainee : NINDY WIDIASTUTI Hotel/Company : The PHOENIX, Yogya.
Student Reg.No. : 115 10 9094 Department : FB kitchen
Period : From 28 AGUSTUS 2017 to 28 FEBRUARI 2018

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	37					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	36					good meet standards
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi kerja		35				
4. ATTENDANCE Kehadiran	38					discipline
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	36					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	36					follow order can do learn
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	35					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	37					
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		35				
10. MOTIVATION Motivasi	39					well don't keep up a good
TOTAL SCORE	294	70				
OVERALL RESULT	364 : 10 = 36,4 (A)					
ABSENCE	With permission :days Without permission :days Sick with Doctor's Certificate : days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(.....)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

(.....)

Member of the MGallery Collection
HRD DEPARTMENT
Jl. ... Yogyakarta
Phone : ...
Fax : ...
Email : ...

Supervisor,

(.....)

ACHIEVEMENT :
A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard D. 12-19 Poor : Bellow Standard
B. 28-35 Good : Expected Standard E. 08-11 Very Poor : Unacceptable
C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard

Certificate of Table Manner

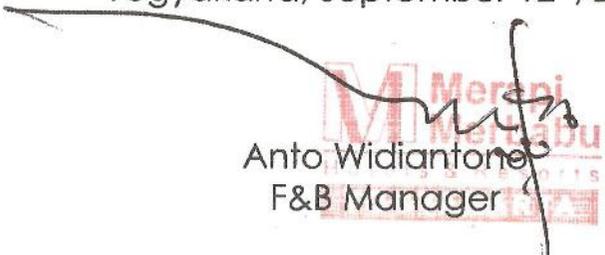
Awarded to:

NINDY WIDI ASTUTI

STP AMPTA Yogyakarta

In International Table Manner Course
Held in Merapi Merbabu Hotels & Resorts Yogyakarta
on September 12th, 2015

Yogyakarta, September 12th, 2015


Anto Widiantono
F&B Manager



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

Jl. Laksada Adisucipto Km. 6 - Jl. AMPTA Yogyakarta 55261. Tlp. (0274) 485115
Email : ampta@yahoo.co.id



diberikan kepada :

Nindy Widi Astuti
115109094

sebagai tanda kelulusan
Orientasi Profesi

Pengembangan Karakter Insan Pariwisata
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yang diselenggarakan pada tanggal 5 s/d 12 September 2015



Irfan Fauzi
Ketua Osprof
NIM : 514100341

Ade Gusti Sariadi P.
Ketua SEMA
NIM : 512100161



Drs. Santoso M.M
Ketua STP AMPTA
NIK : 5990022



NAMA MAHASISWA : NINDY WIDI ASTUTI
 NO. MAHASISWA : 115109094
 JUDUL PENELITIAN : LAPORAN PKL

NAMA PEMBIMBING I : ARIF DWI SAPUTRA, SS, M.M

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Bab I	
		Rumus masalah diperbaiki semi dan 78 mudi & kerubi	Arif
		Bab II	
		- perbaiki pemula bunaf bon & kecil	Arif
		- perbaiki format pemula gan	Arif
		tabu banyak diperbaiki	Arif

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
		Bab III	
		perbaiki deskripsi lebari PKL	Arif
		Bab IV	
		jaran diperbaiki semi dan 78 mudi & kerubi	Arif
		Laporan mudi oke 400 mudi	Arif